



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRİSSİNİ ÇÖREK

1 su bardağı tam buğday unu
1.5 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı çörekotu
1/2 çorba kaşığı kimyon tohumu
2 çorba kaşığı taze kekik yaprağı
1 tatlı kaşığı maya
Yarım demet ebegömeçi yaprağı
1 adet yumurta yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
80 gr margarin

Bir kasede ılık su, maya ve şekeri karıştırdım.

Tam buğday unu, un, çörekotu ve kimyon tohumunu bir kasede karıştırdım, ortasını açtım, mayayı ve yağı ilave ettim, hamuru yoğurdum.

Mutfağın en sıcak yerinde (kalorifer peteğinin yanında) yaklaşık 2 saat beklettim.

Taze kekik yapraklarını, incecik kıyılmış ebe gömeci yaprakları ekledim az yoğurdum.

Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kapladım.

Elimle şekil verdim (ince çubuklar yaptım).

Fırın tepsisine dizdim.

Yumurta, yağ ve 2 çorba kaşığı sütü çırpıttım.

Fırça ile çubukların üstüne sürdüm.

180 derece önceden ısıtılmış fırında 15 - 20 dakika pişirdim.